AnaMaria Receitas

MUSSE CROCANTE NA TRAVESSA

RECEITAS Testadas e aprovadas

e ainda:

- Lombo assado com batatas ao murro
- Canudinho de doce de leite
- Gratinado de frango e milho

Abril 65 ANOS

12 de junho de 2015/Parte integrante da revista AnaMaria nº 974. Não pode ser vendida separadamente.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com/

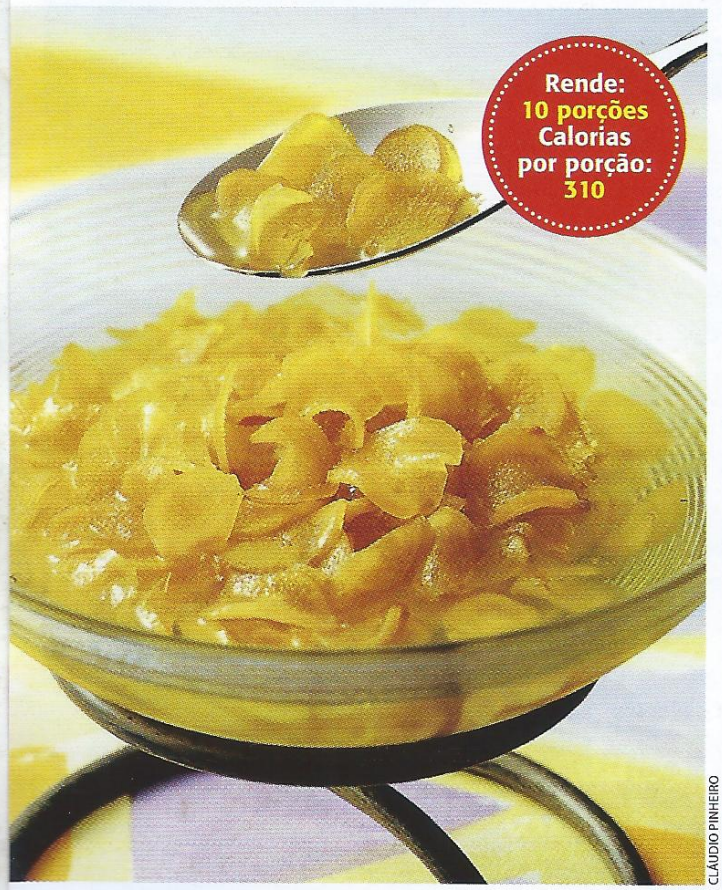
Gengibre em calda

Ingredientes

- 3 1/3 de xícara (chá) de gengibre, sem casca, em fatias finas
- 4 xícaras (chá) de açúcar
- 1 ½ xícara (chá) de água

Modo de preparo

Numa panela média, leve ao fogo alto o gengibre com água suficiente para cobri-lo. Deixe ferver por três minutos. Escorra e repita a operação. Numa panela grande, junte o açúcar, a água e o gengibre. Leve ao fogo alto e cozinhe por 30 minutos ou até engrossar ligeiramente. Deixe esfriar. Transfira para uma compoteira e sirva sobre bolos e sorvetes.



CLÁUDIO PINHEIRO

ANDRÉ FORTES

Gratinado de frango com creme de milho

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de leite
- 1 envelope de sopa de creme de milho
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de frango desfiado (use sobras)
- 1 lata de milho-verde em conserva escorrido
- 1 saco de requeijão culinário
- 4 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 1 xícara (chá) de mussarela ralada grosso
- 4 colheres (sopa) de parmesão ralado

Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite com o pó para sopa e a farinha. Coloque numa panela, junte a manteiga e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Sem parar de misturar, adicione o frango, o milho, o requeijão e o cheiro-verde até ficar homogêneo. Coloque em um refratário e polvilhe com a mussarela e o parmesão. Leve ao forno, preaquecido em temperatura alta, por dez minutos ou até gratinar. Sirva em seguida.

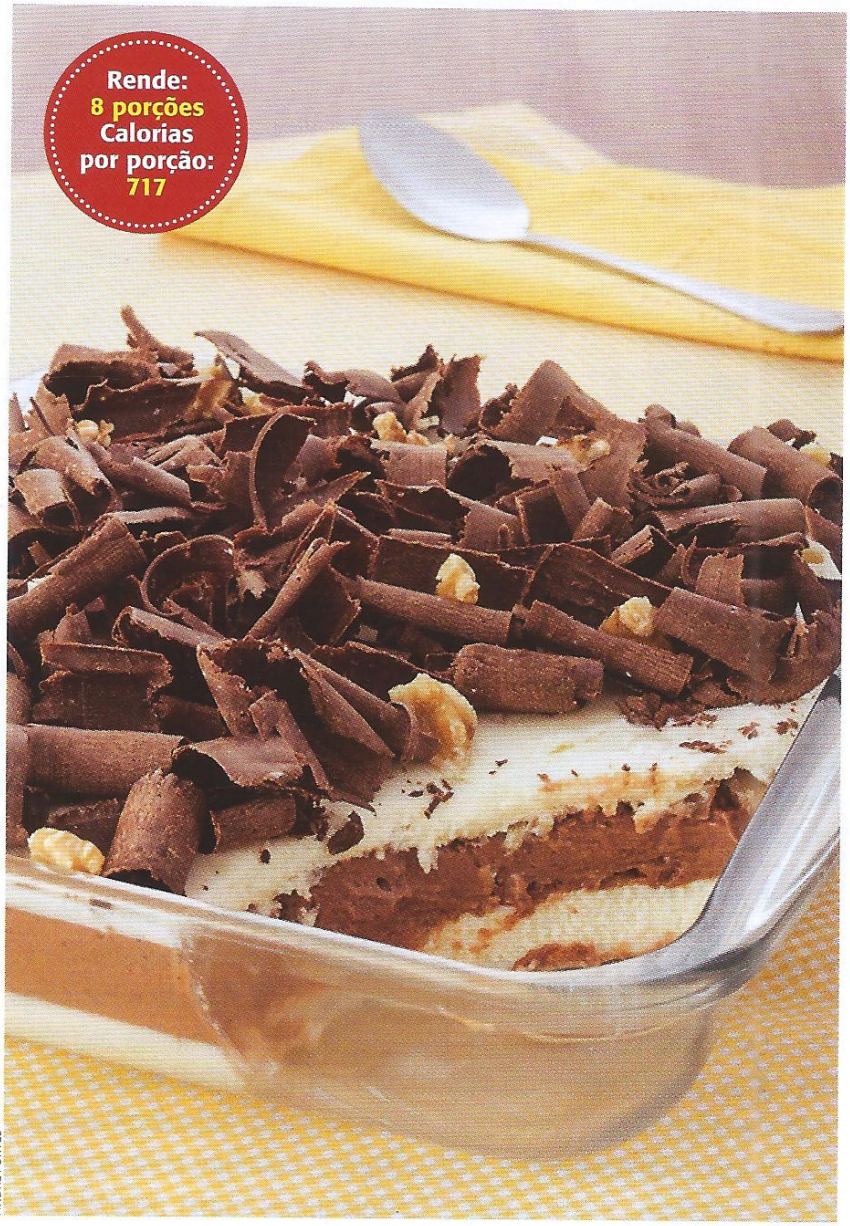
Dica: monte um dia antes e deixe na geladeira.

FEZ UMA DE NOSSAS RECEITAS?
Compartilhe a foto no Instagram usando
#deucertocomrevistaanamaria

Musse crocante na travessa

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 tablete de chocolate meio amargo picado
- 1 tablete de chocolate branco picado
- 1 caixa de creme vegetal para chantilly, gelado
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- ½ xícara (chá) de gotas de chocolate meio amargo
- Raspas de chocolate meio amargo e nozes a gosto

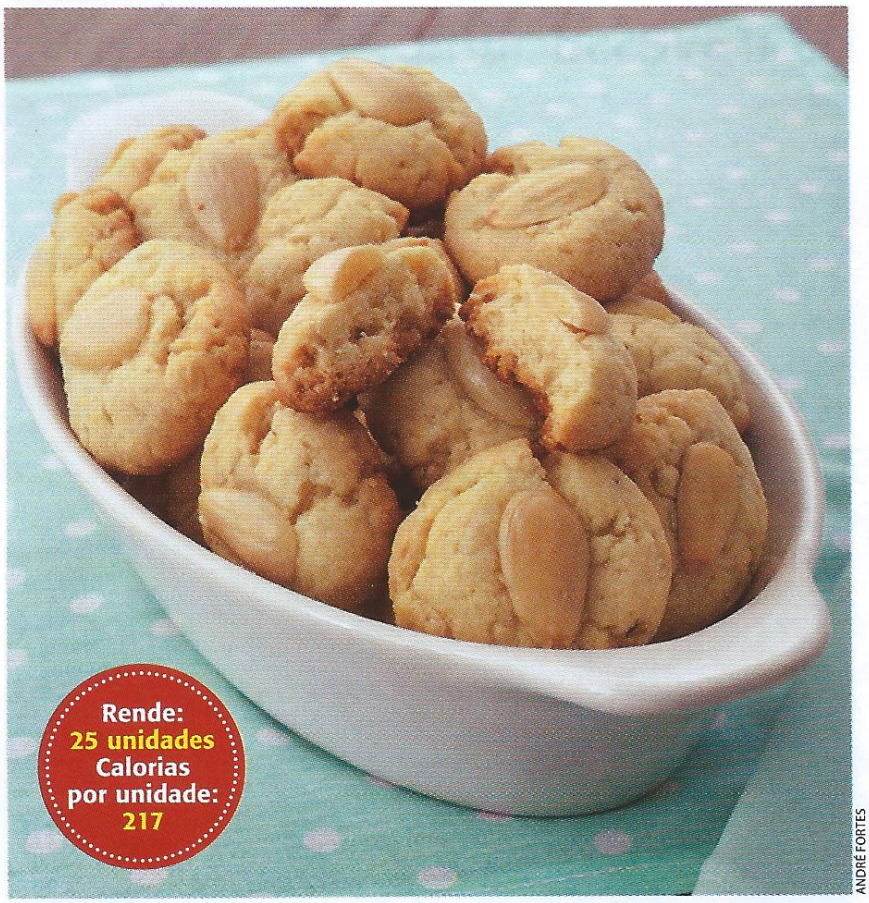


ANDRÉ FORTES

Modo de preparo

Numa panela, misture os dois tipos de leite com as gemas e o amido. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Divida em duas partes. Em uma delas, junte o chocolate escuro. Mexa até dissolver. Adicione o chocolate branco à outra parte, mexendo até dissolver. Deixe os cremes esfriarem. Bata o creme vegetal até o ponto de chantilly e misture metade em cada um dos cremes. Num refratário, ponha metade do creme branco, metade das nozes, todo o creme de chocolate, as gotas de chocolate, o creme branco restante e as nozes restantes. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por três horas. Pouco antes de servir, decore com as rapas e, se desejar, mais nozes picadas.

Dica: se preferir, use amendoim, castanha-do-pará ou de caju e amêndoas para fazer o doce.



ANDRÉ FORTES

Biscoitos de amêndoa

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de aveia em flocos finos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amêndoa sem pele moída
- Amêndoa em lascas a gosto
- 1 colher (sopa) de leite

Modo de preparo

Numa tigela, misture a manteiga, o açúcar e a baunilha até obter um creme. Junte a aveia, a farinha e a amêndoa até soltar das mãos. Forme bolinhas com a massa. Coloque-as numa assadeira forrada com papel-manteiga untado e decore com a amêndoa em lascas. Pincele de leve com o leite e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Deixe esfriar para servir.

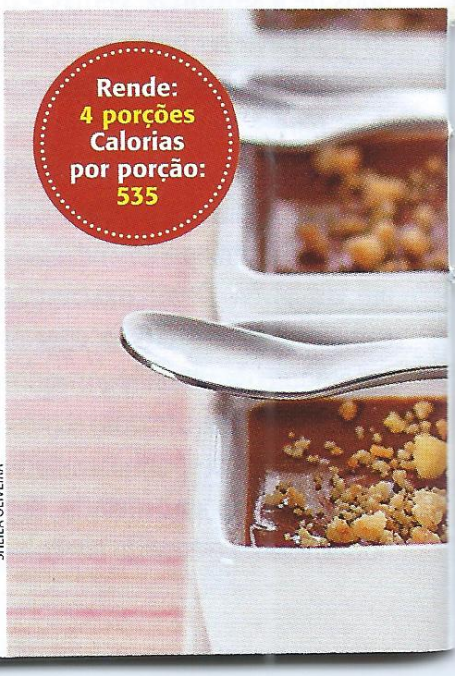
Creme de chocolate

Ingredientes

- 3 ovos
- ½ de xícara (chá) de açúcar
- ¾ de xícara (chá) de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres (sopa) de gengibre fresco ralado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ⅓ de xícara (chá) de amêndoa sem pele picada
- ⅓ de xícara (chá) de farinha de trigo

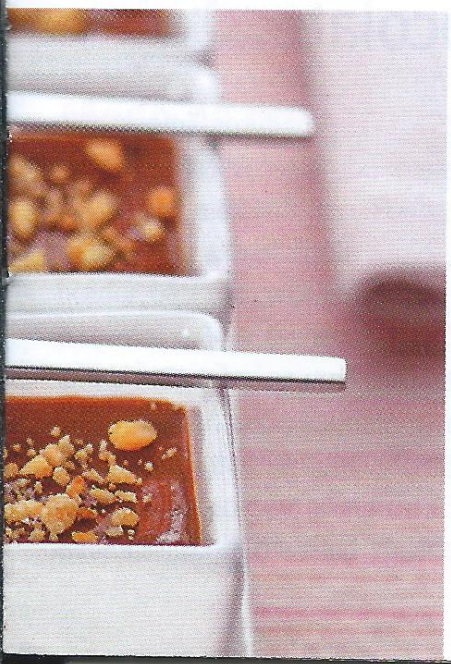
Modo de preparo

Separe as claras das gemas (reserve as claras para usar em outras receitas). Bata as gemas



SHEILA OLIVEIRA

com metade do açúcar até obter uma mistura fofa. Reserve. Numa panela, ponha o creme de leite e o chocolate. Leve ao fogo médio. Mexa até ferver e o chocolate derreter. Retire do fogo e junte a mistura às gemas batidas, mexendo sempre. Ponha novamente no fogo e cozinhe, sem parar de mexer, por um minuto. Retire novamente do fogo e adicione o gengibre. Mexa bem. Despeje a mistura em potinhos, sem enchê-los completamente. Ao esfriar, cubra com filme plástico e deixe na geladeira. Numa tigela, misture a manteiga, o açúcar restante, a amêndoa e a farinha de trigo com a ponta dos dedos até obter uma farofa. Leve ao fogo, mexendo por cinco minutos. Remova o filme plástico do creme e cubra-o com a farofa. Sirva.



ANDRÉ FORTES

Pudim de pão com passas e caramelo

Ingredientes

Caramelo

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- ¾ de xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Pudim

- 2 xícaras (chá) de água
- 3 paus de canela
- 6 cravos-da-índia
- 1 anis
- 4 pães franceses amanhecidos e picados
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 1 ¼ de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Caramelo: leve ao fogo o açúcar, mexendo até dissolver (não deixe escurecer). Retire do fogo e junte, com cuidado, a água e o limão. Volte a panela ao fogo baixo. Deixe ferver, mexendo de vez em quando até dissolver. Unte uma forma média com buraco no meio e cubra o fundo com metade do caramelo. Reserve.

Pudim: numa panela, leve ao fogo a água com a canela, o cravo e o anis. Deixe ferver em fogo brando por seis minutos e coe o chá. Numa tigela, ponha o pão, o chá e o leite. Misture e deixe esfriar. Adicione os ovos, o açúcar e a manteiga e mexa bem. Ponha na forma e leve ao forno, em banho-maria, até assar. Ao esfriar, deixe na geladeira por três horas ou até desenformar. Sirva.

Sopa de abóbora

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 500 g de abóbora, sem casca, picada
- 3 xícaras (chá) de água
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 pedaço de gengibre sem a pele
- Cebolinha verde picada

Modo de preparo

Numa panela, aqueça o óleo e doure a cebola com o alho. Junte a abóbora e refogue por três minutos, mexendo. Adicione a água, o sal e a pimenta. Tampe a panela e cozinhe até a abóbora ficar bem macia. Bata no liquidificador com o gengibre. Polvilhe com a cebolinha e sirva em seguida.

Dicas: use a abóbora que mais gostar. Se quiser mais leve, ponha mais água. Aí, é só bater e deixar esfriar. Mantenha na geladeira por até três dias em recipiente com tampa ou congele por três meses.

J. CARVALHO

SALVADOR CORDARO

Morango com chocolate

Ingredientes

- 300 g de chocolate para cobertura
- 18 morangos maduros, limpos e secos, com as folhas
- Pistache ou nozes picadas a gosto

Modo de preparo

Derreta o chocolate conforme as indicações do fabricante e passe os morangos no chocolate, segurando-os pelas folhas. Quando secarem um pouco, passe-os no pistache ou nas nozes picadas. Deixe secar sobre papel-manteiga. Enfie em garfinhos e sirva.

Lombo assado com batatas ao murro

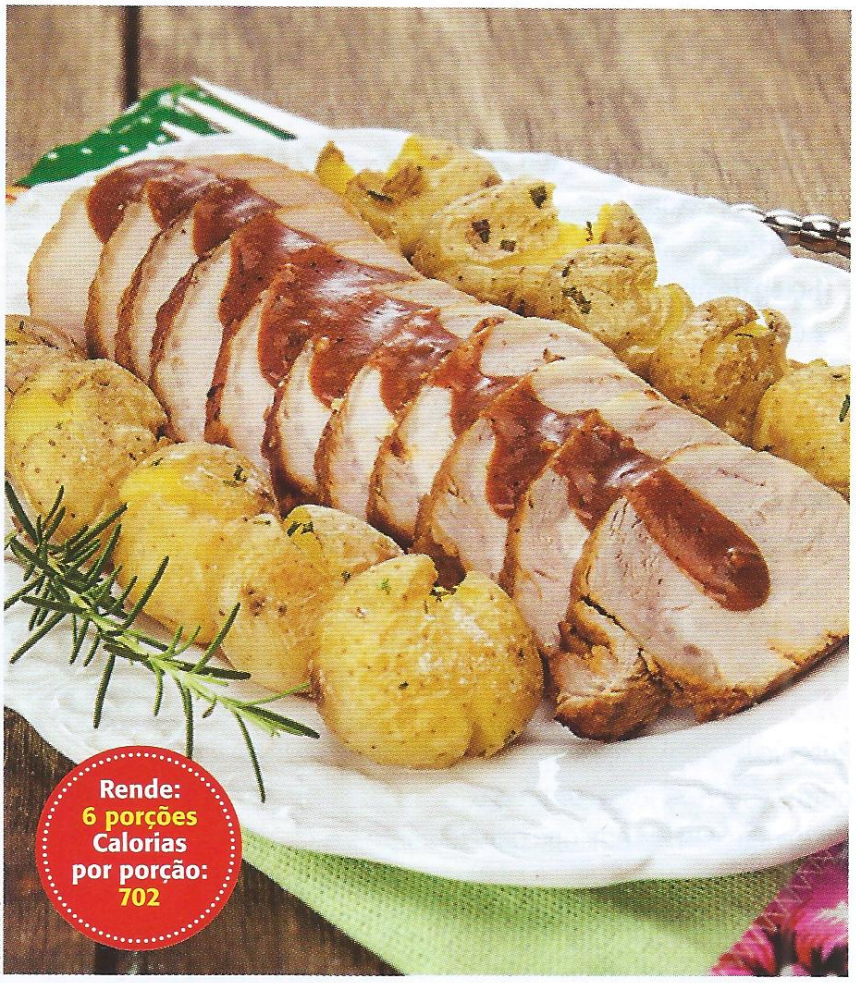
Ingredientes

Carne

- 1,5 kg de lombo magro, bem limpo, em um só pedaço
- ½ xícara (chá) de suco de limão
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- ½ xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 3 tomates picados
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

Batata

- 700 g de batatas pequenas com casca, aferventadas por 10 minutos e escorridas
- Sal grosso e cebolinha verde picada a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo



J.CARVALHO

Modo de preparo

Carne: amarre o lombo para que fique bem redondo. Ponha numa tigela e reserve. No liquidificador, bata o suco de limão com a cebola, o alho, o cheiro-verde, o tomate, o sal e a pimenta. Esfregue os temperos na carne e transfira para uma assadeira forrada com papel-alumínio untado. Cubra com mais papel-alumínio e leve ao forno, preaquecido em temperatura média, por uma hora, virando às vezes.

Batata: bata com o punho em cada batata, amassando-a ligeiramente (apenas para a casca se romper). Transfira para a assadeira com a carne. Polvilhe o sal grosso e a cebolinha sobre a batata. Regue com o azeite. Volte ao forno por 30 minutos, sem cobrir, e deixe até o lombo assar e a batata ficar dourada. Transfira a carne e a batata para uma travessa. Ponha a água na assadeira e leve ao fogo, mexendo para os gruminhos saírem. Bata no liquidificador junto com a farinha e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Sirva à parte.

Dica: sempre que a carne ficar seca, salpique água quente nela.

Musse de chocolate branco com morango

Rende: 8 porções
Calorias por porção: 256

Ingredientes

- 1 caixa de morangos (300 g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar light
- 4 colheres (sopa) de água
- 2 colheres (chá) de gelatina diet de morango

Musse

- 250 g de chocolate branco picado
- 1 xícara (chá) de creme de leite light
- 2 claras batidas em neve

Modo de preparo

Reserve seis morangos. Pique os outros e leve ao fogo com o açúcar e a água. Ferva em fogo baixo por cinco minutos. Junte a gelatina e mexa até dissolvê-la. Bata no liquidificador. Transfira para uma tigela e reserve na geladeira.

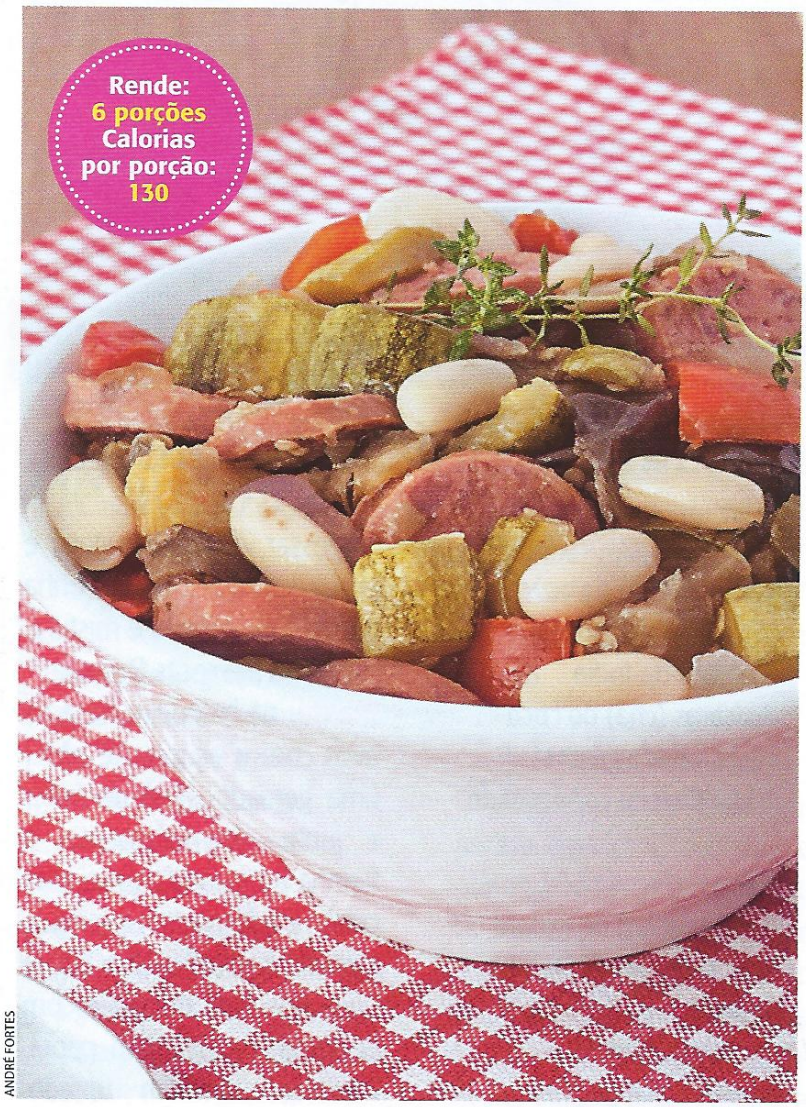
Musse: derreta o chocolate em banho-maria. Transfira para o liquidificador com o creme de leite. Bata até ficar homogêneo. Passe para a tigela das claras em neve e misture com movimentos lentos até obter um creme uniforme. Em taças, alterne camadas da musse e da calda. Gele por três horas e decore com os morangos reservados. Sirva.

CODO MELETTI

Ratatouille com feijão-branco e linguiça

Ingredientes

- 2 berinjelas médias cortadas em cubos
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de feijão-branco
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 linguiça calabresa defumada em rodelas finas
- 1 cebola média
- 1 cebola roxa média
- 2 abobrinhas médias
- 1 pimentão vermelho médio
- 1 pimentão verde médio
- 1 alho-poró grande
- 2 tomates grandes sem sementes
- Sal e pimenta calabresa seca a gosto
- 1 colher (sopa) de tomilho
- 2 colheres (sopa) de salsa picada



ANDRÉ FORTES

Modo de preparo

Numa tigela, misture a berinjela com o sal e reserve por 30 minutos. Passe em água corrente e esprema bem. Reserve. Cozinhe o feijão na panela de pressão com água suficiente para cobrir os grãos até que fiquem macios. Deixe sair a pressão, abra a panela, escorra e reserve os grãos. Numa panela, aqueça uma colher do azeite e doure a linguiça. Retire-a da panela e reserve. Corte os legumes em cubos. Adicione o azeite restante à panela em que fritou a linguiça e junte a berinjela, as cebolas, a abobrinha e os pimentões. Refogue por cinco minutos, mexendo. Ponha o alho-poró, o tomate, o sal, a pimenta, o feijão, a linguiça e o tomilho. Refogue por mais três minutos. Passe para uma travessa e polvilhe com a salsa para servir.

ANDRÉ FORTES

Rocambole de chocolate

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- 3 cravos-da-índia
- 2 xícaras (chá) de coco fresco ralado grosso
- 1 lata de leite condensado

Massa

- 6 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- ½ xícara (chá) de água
- Açúcar gelado a gosto

Modo de preparo

Leve ao fogo o açúcar com a água e os cravos, mexendo até dissolver. Deixe ferver até engrossar. Adicione o coco e misture até quase secar. Ponha o leite condensado e misture, mexendo até secar. Reserve.

Massa: na batedeira, bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Pare de bater e junte, alternadamente, a farinha peneirada com o chocolate e o fermento, e a água. Misture bem. Espalhe sobre uma assadeira untada e com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até assar sem dourar. Desenforme sobre um pano umedecido e polvilhado com o açúcar. Recheie com a cocada. Deixe enrolado até esfriar. Passe para uma travessa e polvilhe com o açúcar. Decore a gosto e sirva.

Frango com alho

Ingredientes

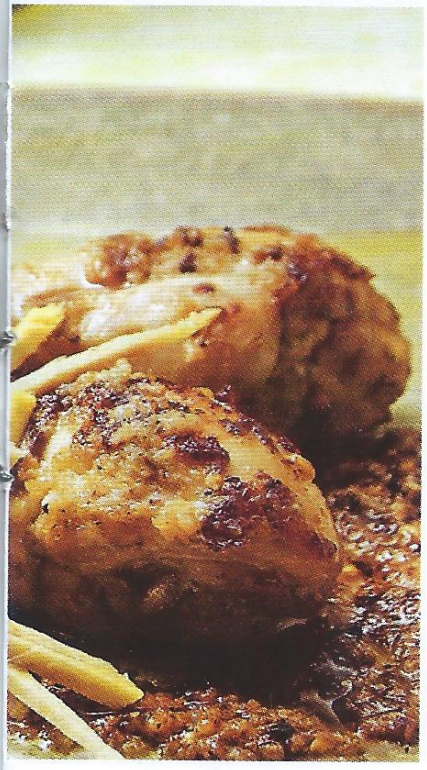
- 2 coxas e 2 sobrecoxas de frango sem pele
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 8 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de raspas de limão
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- ⅓ de xícara de azeite
- 2 colheres (sopa) de gengibre fresco cortado em tiras finas

EDUARDO DEL FIM

Modo de preparo

Aqueça o forno em temperatura média. Numa assadeira, ponha o frango temperado com o sal e a pimenta, os dentes de alho inteiros, as raspas de limão e o vinho branco. Cubra com papel-alumínio e asse por uma hora. Retire o papel. Deixe dourar por mais 30 minutos. Se necessário, acrescente mais vinho. Retire do forno e transfira para uma travessa. Regue com o azeite e salpique com as tiras de gengibre. Sirva com arroz.

Dica: não é necessário colocar o azeite durante o cozimento.



EDUARDO DELFIM

Espetinho de linguiça

Ingredientes

Espetinho

- 500 g de linguiça calabresa defumada cortada em rodelas de 2 cm
- 4 cebolas pequenas cortadas em gomos
- 2 pimentões verdes cortados em cubos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 12 espetos para churrasco

Farofa

- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- ½ xícara (chá) de manteiga
- 5 xícaras (chá) de farinha de milho em flocos
- 1 xícara (chá) de damasco seco cortado em tirinhas
- ½ xícara (chá) de água
- ¼ de xícara de (chá) de salsa picada
- ½ colher (sopa) de sal
- ½ colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de pimenta-do-reino

Modo de preparo

Espetinho: numa tigela, tempere a linguiça, a cebola e o pimentão com o sal e a pimenta. Monte os espetos e grelhe por 15 minutos ou até dourar. Reserve e matenha aquecidos.

Farofa: numa frigideira grande, em fogo baixo, doure o alho e a cebola na manteiga por cinco minutos. Adicione os ingredientes restantes e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, por mais cinco minutos ou até obter uma farofa homogênea. Transfira para uma travessa e sirva com os espetinhos.

Canudinho de doce de leite

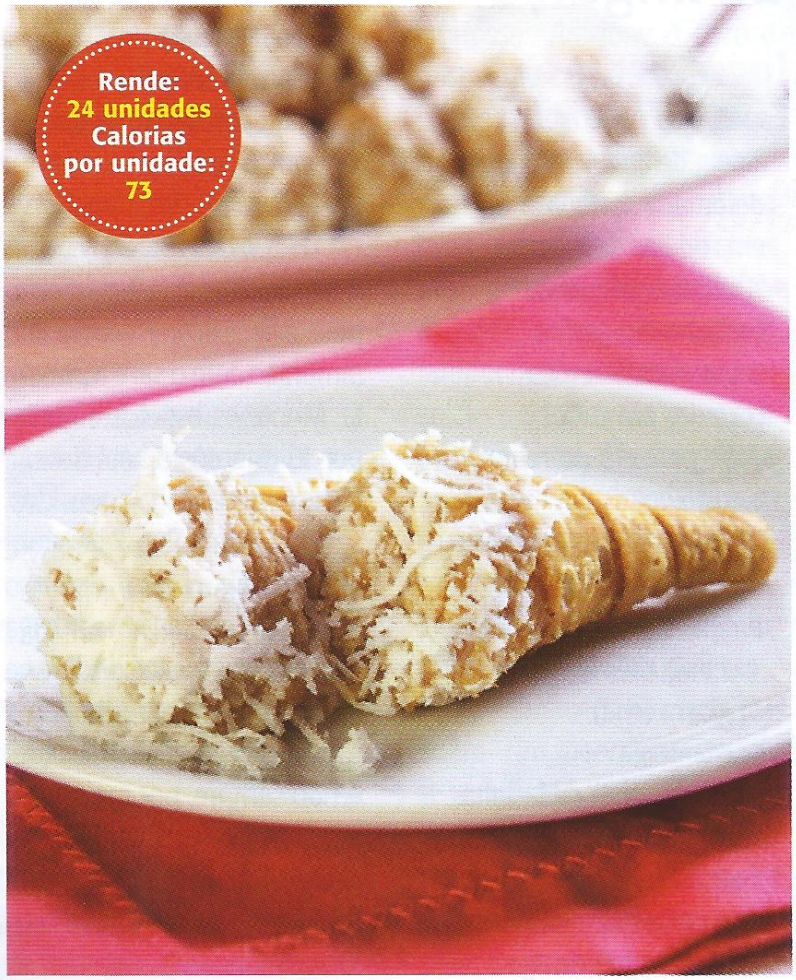
Ingredientes

- 1 lata de leite condensado cozido na pressão por 40 minutos
- 2 xícaras (chá) de coco fresco ralado grosso
- 24 canudinhos fritos (compre prontos em lojas de doces)

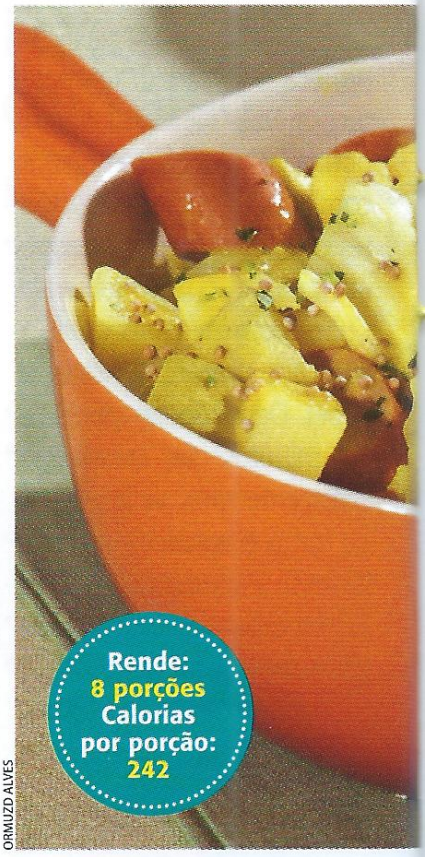
Modo de preparo

Numa tigela, misture o doce de leite com o coco (reserve ¼ de xícara para polvilhar os docinhos) e reserve por 15 minutos. Coloque o doce num saco de confeitar descartável. Corte uma ponta e recheie os canudinhos. Passe cada um no coco fresco reservado e sirva imediatamente.

Dica: se preferir, use chocolate ou outro recheio preferido.



CODO MELETTI

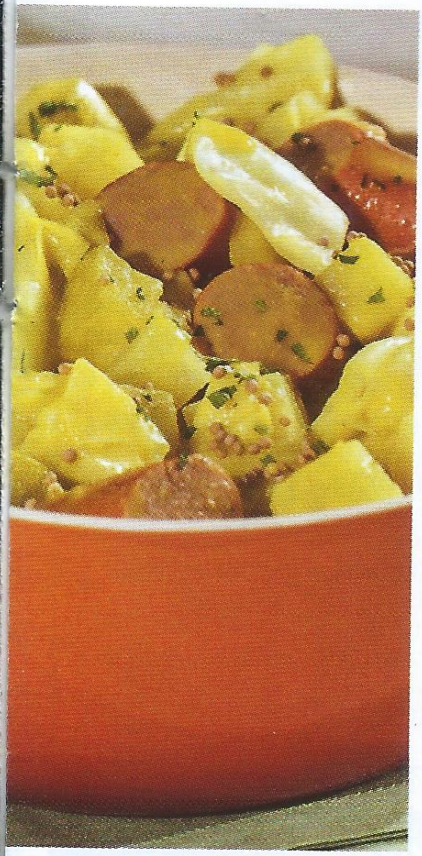


ORMUZD ALVES

Refogado prático

Ingredientes

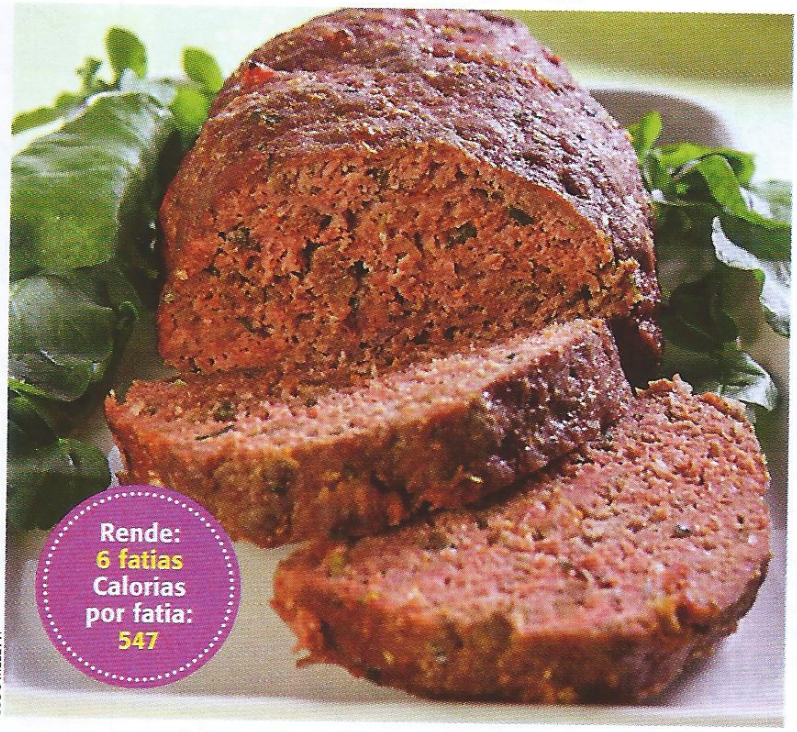
- 2 colheres (sopa) de vinagre branco
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 3 xícaras (chá) de repolho aferventado e picado
- 1 maçã verde em cubos
- 2 batatas grandes, sem casca, cozidas



e cortadas em cubos
- 500 g de salsichas aferventadas e em rodelas
- Salsa picada a gosto

Modo de preparo

Numa panela, misture bem o vinagre, o açúcar, o sal e a mostarda. Junte o repolho, a maçã e a batata. Misture delicadamente e deixe no fogo até o repolho murchar. Adicione a salsicha e cozinhe por mais um minuto. Transfira para uma travessa, polvilhe com a salsa e sirva em seguida.



CODO MELETTI

Bolo fácil de carne

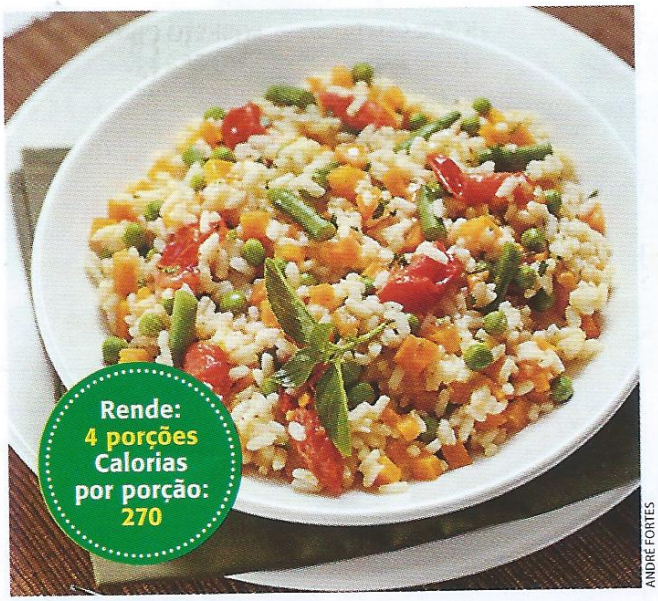
Ingredientes

- 1 xícara (chá) de água fervente
- ½ tablete de caldo de carne
- ½ xícara (chá) de proteína de soja (opcional)
- 700 g de carne moída
- 1 envelope de sopa creme de cebola
- ½ xícara (chá) de tomate seco em conserva de óleo
- ½ xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1 ovo levemente batido
- ½ xícara (chá) de aveia fina

Modo de preparo

Misture a água fervente com o caldo e a soja. Deixe de molho por 30 minutos. Escorra sobre uma peneira e misture com a carne, o pó para sopa, o tomate seco picado, o cheiro-verde, o ovo e a aveia. Misture bem até formar uma massa. Transfira para uma forma de bolo inglês média, untada com azeite ou óleo de girassol. Leve ao forno, preaquecido em temperatura média, por 40 minutos ou até assar e dourar. Retire do forno, aguarde dez minutos, desenforme e sirva.

Dica: se preferir, sirva com o molho de tomate preferido.



ANDRÉ FORTES

Risoto vegetariano

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 xícaras (chá) de arroz arbóreo, sem lavar
- 5 xícaras (chá) de caldo de legumes fervente
- 1 cenoura, sem casca, cozida e cortada em cubinhos
- 10 vagens cozidas e picadas
- 1 xícara (chá) de ervilha fresca ou congelada
- 1 xícara (chá) de tomate-cereja cortado ao meio
- 4 colheres (sopa) de manjericão picado

Modo de preparo

Numa panela, aqueça o azeite e doure levemente a cebola. Junte o arroz e refogue por dois minutos, mexendo sempre. Acrescente uma xícara (chá) do caldo e mexa até quase secar. Vá colocando o caldo aos poucos, mexendo sempre, até o arroz ficar al dente (macio, porém firme). Adicione os legumes, mexa, ponha o manjericão, misture bem e sirva em seguida.

Todas as nossas receitas são feitas com as medidas-padrão de culinária.

TABELA DE MEDIDAS

Açúcar
1 xícara (chá) 180 g
1 colher (sopa) 12 g
1 colher (chá) 4 g

Chocolate em pó
1 xícara (chá) 90 g
1 colher (sopa) 6 g
1 colher (chá) 2 g

Farinha de trigo
1 xícara (chá) 120 g
1 colher (sopa) 7,5 g
1 colher (chá) 2,5 g

Arroz
1 xícara (chá) 200 g

Líquido (água, óleo...)
1 xícara (chá) 240 ml
1 colher (sopa) 15 ml
1 colher (chá) 5 ml

Manteiga
1 xícara (chá) 200 g
1 colher (sopa) 12 g
1 colher (chá) 4 g

Quanto servir
Consumo médio por pessoa:
Massa: 100 g
Arroz: 75 g
Legumes: 100 g
Carnes: 150 g (filé)

SEGURANÇA NA COZINHA

Contra queimaduras

Regras de ouro para evitar acidentes

- **Não use avental de plástico nem ponha panos ou papéis perto do fogo.**
- **Use os bicos de trás do fogão para fazer frituras e nunca jogue os alimentos na panela. Mergulhe-os com uma escumadeira ou um garfo de cabo longo.**
- **Mantenha o cabo das panelas voltado para o centro do fogão.**
- **Proteja as mãos com luvas térmicas ao fazer frituras e retirar panelas do fogão ou travessas do forno.**
- **Como existe o risco de a fritura respingar, use um jaleco ou blusa de mangas longas.**

Objetos e tecidos:
Anna Wilma Decoração
(www.annawilmadecoracao.com.br)

Novidades nas prateleiras

Chocolate especial

Ganache e cobertura em lascas de chocolate ao leite são as inovações da marca Supreme, da Duas Rodas®, para os amantes de chocolate. A partir de R$ 14 (1 kg).

Suco para a família

Nos sabores caju, goiaba, laranja, tangerina e maçã, a Maguary® entra na linha dos néctares prontos. A versão família, em garrafa PET de 1, 5 litro, custa R$ 5,79.

Bolo de chocolate

A marca Renata®, do grupo Selmi, acaba de lançar seu bolo sabor chocolate. Mais foto e aerado, sai por R$ 4,20 (250 g).

RECEITAS DE ANAMARIA PELO CELULAR

Todos os dias, 5 novas delícias com fotos e dicas pra tornar sua vida mais prática!

Se você é cliente Vivo*, envie HA para 4000

Na TIM, envie RAM para 9797**

Se você é cliente Claro*, envie RECEITABRIL para 407**

* Na Vivo, o valor é R$ 1,49/mês
** Na TIM, R$ 0,35/dia
*** Na Claro, R$ 0,50 por MMS

EDITORA Abril
Fundada em 1950

VICTOR CIVITA (1907-1990) ROBERTO CIVITA (1936-2013)

Conselho Editorial: Victor Civita Neto (Presidente), Thomaz Souto Corrêa (Vice-Presidente), Eurípedes Alcântara, Giancarlo Civita, José Roberto Guzzo

Presidente Abril Mídia: Giancarlo Civita

Presidente Editora Abril: Alexandre Caldini

Diretor-Superintendente de Assinaturas: Dimas Mietto
Diretor de Marketing Corporativo: Ricardo Packness de Almeida
Diretora de Mobilidade: Sandra Carvalho
Diretora de Publicidade Corporativa: Ivanilda Gadioli
Diretor de Apoio Editorial: Edward Pimenta

Diretora-Superintendente: Paula Mageste
Diretora Editorial: Patrícia Hargreaves

AnaMaria Receitas

Editora-Chefe: Lygia Rebello **Editoras:** Katia Cardoso, Katia Geiling, Luciana Bugni, Raquel Maldonado **Editora de Arte:** Andreia Cristina Costa **Repórter:** Pamela Marul **Designer:** Marília Filgueiras **Atendimento à Leitora:** Karla Precioso **Revisão:** Bianca Albert **CTI:** Eduardo Blanco (supervisor) **Cozinha de AnaMaria:** Zulmira Fátima (produtora de culinária)

www.revistaanamaria.com.br

PUBLICAÇÕES DA EDITORA ABRIL: Almanaque Abril, Ana Maria, Arquitetura e Construção, Boa Forma, Capricho, Casa Claudia, Casa Claudia Luxo, Claudia, Claudia Filhos, Contigo!, Elle, Estilo, Exame, Exame PME, Guia do Estudante, Guia Quatro Rodas, Info, Men's Health, Mundo Estranho, National Geographic, Nova, Placar, Playboy, Publicações Disney, Quatro Rodas, Saúde, Superinteressante, Tititi, Veja, Veja Rio, Veja São Paulo, Vejas Regionais, Viagem e Turismo, VIP, Você RH, Você S.A., Women's Health
Fundação Victor Civita: Gestão Escolar, Nova Escola

ANAMARIA RECEITAS (ISSN 1413-8042), parte integrante da revista **AnaMaria** nº 974, é uma publicação semanal da Editora Abril **Edições anteriores:** Venda exclusiva em bancas, pelo preço da última edição em banca mais despesa de remessa. Solicite ao seu jornaleiro. Distribuída em todo o país pela Dinap S.A. Distribuidora Nacional de Publicações, São Paulo. **ANAMARIA RECEITAS** não admite publicidade redacional.

Para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens de **ANAMARIA**, acesse www.abrilconteudo.com.br ou ligue para (11) 3990-1381.

IMPRESSA NA GRÁFICA ABRIL:
Av. Otaviano Alves de Lima, 4400, CEP: 02909-900, Freguesia do Ó, São Paulo, SP

FIPP | ANER | SIP

Abril MÍDIA S.A.

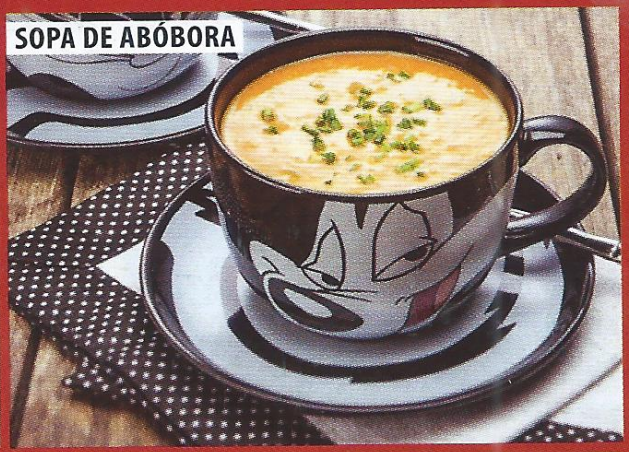
Presidente: Giancarlo Civita

Diretor de Finanças e Gestão: Fábio Petrossi Gallo
Diretor-Superintendente da Gráfica: Eduardo Costa
Diretora Corporativa de RH: Claudia Ribeiro
Diretor Corporativo de TI: Claudio Prado

Conselho de Administração: Giancarlo Civita (Presidente), Andre Coetzee, Hein Brand, Roberta Anamaria Civita, Victor Civita Neto

www.abril.com.br

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE



SOPA DE ABÓBORA

RATATOUILLE COM FEIJÃO-BRANCO E LINGUIÇA

BISCOITOS DE AMÊNDOA

Mande suas receitas de família para nossa cozinha. Será um prazer testá-las! As receitas selecionadas serão publicadas em

AnaMaria Receitas

Envie seu e-mail para: anamaria.abril@atleitor.com.br ou escreva para Av. das Nações Unidas, 7221 – 17º andar CEP 05425-902 – Pinheiros – São Paulo, SP

SIGA NOSSO INSTAGRAM

@revistaanamaria

VEJA OUTRAS RECEITAS

no http://mdemulher.abril.com.br/culinaria/

As melhores receitas de AnaMaria
FESTA JUNINA
49 RECEITAS + DICAS E TRUQUES
ESPECIAL FESTA JUNINA
AnaMaria FESTA TODAS AS RECEITAS
PÃOZINHO DE TAPIOCA RECHEADO
E MAIS: UM FESTIVAL DE PIPOCAS DOCES E SALGADAS!

Por apenas R$ 5

As melhores receitas de AnaMaria em edição mensal para você colecionar! Já nas bancas.